



Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé, St-Julien AOC

Klassiker aus St. Julien

Beschreibung:

Das im 18. Jahrhundert gegründete Château Gruaud-Larose ist eines der bekanntesten Weingüter der Appellation Saint-Julien. Bei der Bordeaux-Klassifikation von 1855 wurde Gruaud-Larose aufgrund seiner hervorragenden Eigenschaften als Deuxième Cru ausgezeichnet. Die Weinberge liegen auf einem der höchsten Plateaus von Saint-Julien und profitieren von exzellenten Kiesböden, die optimale Drainage und Wärme für die Reben gewährleisten. Die Rebstocke, überwiegend Cabernet Sauvignon, Merlot sowie kleinere Anteile von Petit Verdot und Cabernet Franc, sind im Durchschnitt 50 Jahre alt und tragen zur aussergewöhnlichen Komplexität der Weine bei, die berühmt sind für ihre elegante Struktur, tiefe Aromen von schwarzen Früchten, Zedernholz und Gewürzen sowie ihre Fähigkeit zur langen Reifung, bei der sie stetig an Finesse gewinnen.

Degustationsnotiz:

Dicht verwobenes schwarzbeeriges Bouquet, edle Cassiswürze, dunkle Mineralik und Flieder. Am sehr straff ausgerichteten Gaumen mit seidiger Textur, edlem mineralischen Kern und engmaschigem Tanningerüst. Im vibrierenden langen Finale Wildkirsche, tiefschürfendes Grafit und feinkörnige Adstringenz.

Passt zu:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Subregion: St-Julien

Produzent: St-Julien AOC

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: 2026-2055

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec

Artikelnummer: 0459919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château Gruaud-Larose

2e Cru Classé
St-Julien AOC

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 95+/100, Jean-Marc Quarin 95/100, James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Malbec
Trinkreife:	2026-2055
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.